

# Feines Buffet 1



## Suppe:

### **Champagner-Möhrensüppchen**

mit kandierten Walnüssen und Knoblauch-Croûtons

## Warme Gerichte:

### **Mariniertes Lachsfilet im Wirsingblatt**

dazu Koriandersauce und roter Kräuterreis

### **Kalbsbrust mit**

### **Semmelknödel-Füllung geschmort**

dazu Sherryrahm und Gemüse der Saison

### **Rosmarinkartoffeln**

### **Schupfnudeln mit Kräutern**

### **Kartoffel-Apfelgratin**

mit Schweizer Bergkäse überbacken



# Feines Buffet 1



## Kalte Gerichte:

### **Galia Melone und Cavelon Melone**

garniert mit spanischem Seranoschinken und italienischem Parmaschinken

### **hausgemachte Antipasti**

(Aubergine, Paprika, Fenchel, Champignons, getrocknete Tomaten, Oliven)

### **Blattsalate der Saison**

mit Hausdressing und Balsamico-Himbeerdressing

## Desserts:

### **geeiste Kaffeecreme**

mit Amarenakirschen

### **Tiramisu von Schokoladenkuchen**

und Beerenfrüchten

### **kleine Käseauswahl**

mit frischem Landbrot und Butter



# Feines Buffet 2



## Suppe

### **Cremesuppe von türkischen Pistazien**

mit Lachsstreifen und Kräuter Creme fraiche

## Warme Gerichte

### **Schweinefilet im Speckmantel**

am Stück gebraten, dazu Rahmspitzkohl mit Datteln und Rosmarin

### **Elsässer Sauerkrautauflauf mit Steinbuttfilet**

und Schwarzbrot-Kräuterkruste

### **Bandnudeln**

### **hausgemachte Rösti**



# Feines Buffet 2



## Kalte Gerichte

### **Auswahl von Räucherfischen**

und marinierten Riesengarnelen

### **geschmorte Putenbrust**

(dünn aufgeschnitten) auf hausgemachtem Tomaten-Birnenkompott mit Kapern und Kerbel

### **getrocknete eingelegte Tomaten**

mit Gorgonzolakäse und gerösteten Pinienkernen

### **Salate und Rohkost der Saison**

mit verschiedenen Dressings

### **reichhaltiger Brotkorb**

mit Butter und Schmalz

## Desserts

### **cremig gerührter Joghurt**

mit karamelisierten Nüssen und Waldhonig

### **diverse hausgemachte Parfaits**

mit Früchten der Saison

### **warmer Schokoladen Nusskuchen**

mit Amarettocreame



# Feines Buffet 3



## Suppe

### Szegediner Gulaschsuppe

mit Weißkohl und Tomaten

## Warme Gerichte

### Schweineschulter mit Schwarte knusprig gebraten

dazu bayerisch Kraut

### Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Ratatouille

### Kartoffelknödel mit Croûtons gefüllt

### Bratkartoffeln

### grüne Bandnudeln



# Feines Buffet 3



## Kalte Gerichte:

### **Platte von hausgebeiztem Graved-Lachs**

und Räucherlachs mit Senf-Dill-Honig Dipp, gebratene Gambas und karamalisierte Sesamkartoffeln

### **gefüllte Zucchini mit gemischtem Hack**

aus Schwein, Rind und Lamm, Knoblauch und Kräutern mit Schafskäse

### **gebratene Paprika mariniert mit Balsamico**

und Olivenöl, dazu gebratene Hähnchenbrustscheiben mit Chili und Koriander

## Desserts

### **Panna Cotta mit frischen Beeren**

### **geeiste Champagnercreme**

mit süßem Paprikaschaum

### **kleine Käseauswahl**

mit Brot und Butter

